Italienisches Paprikagemüse

Kategorien: Gemüse, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

4 gelbe Paprikas
4 rote Paprika
2 Zwiebeln
2 Zucchini
0.25 l Fleischsuppe (Würfel)
3 EL Öl
3 EL Tomatenmark
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Zucchini und Paprikas putzen, waschen und in Streifen schneiden.
Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in Streifen schneiden.
In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und das Gemüse darin anbraten.
Etwas Tomatenmark hinzufügen und mit rösten.
Mit der Brühe auffüllen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Frisches Baguette schmeckt zu diesem Gemüsegericht besonders gut.
Als Wein wäre ein Gewürztraminer empfehlenswert.